



Verantwoord smullen in een aards paradijs

Vlakbij de binnenstad van Enschede bevindt zich een heel bijzonder horecabedrijf: Het Paradijs. In dit levend natuurkunstwerk kun je genieten van vegetarische, biologische maaltijden. En je komt er ook nog eens helemaal tot rust, zo ervaart Martine de Klein.

Wie Het Paradijs binnenstapt, merkt meteen de bijzondere sfeer die er heerst. Hoewel er deze donderdagavond aardig wat gasten dineren, is de ambiance rustig en ontspannen. Dat is grotendeels te danken aan de bijzondere entourage. Hier ben je in een levend natuurkunstwerk, het geesteskind van Adriaan Schalken. Hij vormde samen met kunstenaars en vrijwilligers medio jaren negentig een oude textielhal om tot zijn eigen aardse paradijs.

Beeldbepalend zijn de vele planten, die weelderig groeien te midden van watervalletjes, vijvers, beelden en kunstzinnige bouwsels. Er werd veel oud materiaal hergebruikt, zo is de trap naar de loopbrug gemaakt van met cement gevulde wasbakken. In de hal zijn er zestig zitplaatsen, bij mooi weer kun je ook plaatsnemen op het terras in de achtertuin. Daar is een permacultuur aangelegd met gewassen die Het Paradijs gebruikt in de keuken. Deze herfstavond *spotten* we er tomaten, pompoenen en veel Oostindische kers. Adriaan Schalken verkocht zijn schepping in 2000 aan het echtpaar Prashanti Janssens en Ronald Heukels.

Prashanti, die eerder als vrijwilliger actief was bij Het Paradijs, is evenals Adriaan vegetariër. Zij en haar man professionaliseren het bedrijf. Er werken nu uitsluitend betaalde krachten en dankzij bouwkundige aanpassingen wordt energie bespaard. Inmiddels ontvangt Het Paradijs ruim 10.000 gasten per jaar. Mensen komen hier voor feesten, vergaderingen, *high teas* en workshops. Of om elkaar het jawoord te geven, want Het Paradijs is tevens een officiële trouwlocatie van de gemeente Enschede. Men verzorgt ook catering. Van woensdag tot en met zondag is Het Paradijs 's middags open voor lunch (soep, broodjes en pannenkoeken) en *high tea*. Iedere donderdag en vrijdag is er restaurantavond. Daarbij kunnen gasten genieten van een vooraf vastgesteld driegangendiner, waarbij er twee keuzes zijn voor de voor- en nagerechten. Alle gerechten zijn vege-



TEKST:
MARTINE DE KLEIN

FOTO'S:
HET PARADIJS/
WIM VAN 'T HOFF

tarisch. Veganistisch of glutenvrij eten is ook mogelijk, indien vooraf doorgegeven.

Verser kan het niet

Deze donderdagavond kies ik als voorgerecht de bouillon van steranijs, gember en Chinese kruiden. Mijn echtgenoot neemt een samosa met tomaten- en korianderchutney. Beide gerechten worden snel gebracht door een vriendelijke en attente serveerster. Het eten smaakt verfijnd: kruidig, maar niet te zout. Je proeft de versheid van de groenten. Die betreft Het Paradijs iedere donderdag bij een biologisch-dynamische tuinderij in de regio, dus verser kan het niet.

Het hoofdmenu bestaat uit diverse kleine gerechtjes en wordt geserveerd op een groot bord. We krijgen een stoofpotje van pompoen en aardappelen met kokoscrème, pilavrijst, komkommersalade en gestoofde linzen met spinazie en garam masala. Mijn echtgenoot bestelt in plaats van het stoofpotje een prei-rozijnquiche, die ook lekker smaakt. Toe is er bananencrème met mangosaus of het meer geijkte roomijs met saus en slagroom. Als echte toetjesliefhebbers eten we er onze vingers bijna bij op! Wanneer we zijn aanbeland bij de koffie en thee ter afsluiting van het diner, zijn we helemaal ontspannen en heerlijk voldaan. Kok Hans Krijnsen kookt creatief en met zorg en liefde. Het menu is de prijs van € 22,50 (met soep) of € 24,00 (met samosa) zeker waard. Wel jammer dat je er in het weekend 's avonds niet altijd terecht kunt. Op die manier zou Het Paradijs mooi te combineren zijn met een dagje Enschede, een stad waar je lekker kunt winkelen en die tal van musea telt. Want Het Paradijs is de reis zeker waard.

HET PARADIJS
NICOLAAS BEETSSTRAAT 48
7514 CW ENSCHEDE
TEL. 053 - 436 79 19
INTERNET: WWW.HETPARADIJS.COM
E-MAIL: INFO@HETPARADIJS.COM

OPENINGSTIJDEN: VOOR GEZELSCHAPPEN VANAF VIJFTIEN
PERSONEN ALLE DAGEN.
VAN WOENSDAG TOT EN MET ZONDAG VANAF 12.00 UUR.
DONDERDAG EN VRIJDAG RESTAURANTAVOND
(RESERVEREN AANBEVOLEN). ZIE DE AGENDA OP DE
WEBSITE VOOR DE OVERIGE MOGELIJKHEDEN.
BIJ EEN RESERVERING VANAF VIJFTIG PERSONEN IS HET
PARADIJS GESLOTEN VOOR ANDERE GASTEN.

VOOR DIT LEVEND NATUURKUNSTWERK WERD VEEL OUD
MATERIAAL HERGEBRUIKT. ZO IS DE TRAP GEMAAKT VAN
MET CEMENT GEVULDE WASBAKKEN.



Recept van de kok:

Pompoencurry ^(v)

Deze Indiaas getinte pompoencurry smaakt heerlijk als saus bij rijst of aardappels.

(hoofdgerecht)
voor 4 personen

Ingrediënten:

- | | |
|---|--|
| 1 kleine pompoen | klein blikje kokosmelk |
| ½ ui, fijngesnipperd | 1 theelepel fijngestampt korianderzaad |
| 2 teentjes knoflook | 1 eetlepel fijngehakt vers korianderblad |
| 2 geplette kardemompeulen | zout |
| 1 laurierblad | zonnebloemolie |
| 1 groene Spaanse peper, zonder zaad en fijngehakt | 1 deciliter bouillon |
| ½ theelepel koenjit of geelwortel | |
| 1 theelepel fijngeraspte verse gemberwortel | |

Bereiding:

Halveer de pompoen met een groot mes, haal de zaadlijsten eruit en was de binnen- en buitenkant onder stromend water. Hak de pompoen in blokjes. Bak de ui, de geperste knoflook en de Spaanse peper heel zachtjes in de olie in een stoof- of wokpan gedurende 2 minuten. Doe de pompoen erbij en vervolgens koenjit, laurierblad, kardemompeulen, gemberwortel en korianderzaad. Doe het water erbij en laat alles 5 minuten pruttelen. Voeg op het laatst de kokosmelk toe en laat verder pruttelen tot de pompoen zacht is. Voeg eventueel water bij en maak het af met zout en op het laatst vers korianderblad tot ze goudbruin zijn.